BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente

CATEGORÍA

Panadería

PRODUCTO TERMINADO

Croissant

CROISSANT

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Núcleo Pan Francés	1.000	50.00
Harina	2,000.000	100.00
Azúcar	90.000	3.00
Levadura BAKELS	90.000	3.00
Agua	1,800.000	60.00
Margarina Repostera BAKELS	0.300	10.00
Grasa Enpaste	1,200.000	40.00
	Peso total: 5,181.300	

MÉTODO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la amasadora la premezcla, harina, levadura y el agua.
3. Amasar hasta lograr una masa suave y elástica.
4. Laminar la masa y empastar realizando un doblez sencillo y un doblez doble.
5. Cortar porciones acorde al tamaño deseado y formar el pan.
6. Leudar hasta doblar su volumen.
7. Colocar brillo para dar color.
8. Hornear a 160°C por 25-30 minutos.

* Se pueden usar distintos rellenos como dulces y salados para estilizar aún más los panes.

* Para mejor comportamiento del empaste use Hojaldrina Bakels.

Reconocimiento:
Para panes de 100gr se obtienen 95 piezas.